Takoyaki aux crevettes grises

Coup de coeur / entrée

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$	20min	15min

Konichiwa! On se fait un petit tour au pays du Soleil Levant pour faire une recette emblématique de ce pays à la culture millénaire : les takoyaki! Ces petits pancakes en boule sont originaires de la région d'Osaka et traditionnellement garnis de poulpe (tako), je te les propose ici avec des crevettes grises à la place (on devrait donc les appeler ebiyaki), mais libre à toi de garder la version originale en les substituant par la même dose de poulpe cuit en petits morceaux. Pour les réaliser, tu auras besoin d'une plaque en fonte spéciale, mais on trouve facilement ces dernières en épicerie japonaise ou sur le net! De même, certains ingrédients traditionnels se trouvent spécifiquement dans les magasins spécialisés, mais tu peux aussi t'essayer à d'autres accompagnements et sauces.

Liste des ingrédients

Pour la pâte

120 g de farine

1 cc de levure chimique

1/4 cc de sel

2 oeufs

1 cc de sauce soja

3,5 dl de bouillon japonais dashi

Huile pour la cuisson

Pour les garnitures

120 g de crevettes grises décortiquées

2 cc de gingembre rouge mariné (beni shoga)

2 cc de perle de tempura (tenkastu)

1 bouquet de ciboulette ou ciboule

Pour les finitions

Mayonnaise japonaise (ou classique)

Sauce takoyaki

Flocons de bonite séchés (katsuobushi)

Paillette d'algues verte (aonori)

Ciboulette ciselée

Étapes de préparation

1

Commence par préparer la pâte : mélange la farine, la levure et le sel dans un grand saladier, bats les oeufs avec la sauce soja et ajoute au mélange de farine, puis ajoute le dashi petit à petit pour avoir un appareil avec la même consistance qu'une pâte à crêpe.



2

Hache le gingembre rouge et la ciboulette, coupe au besoin les crevettes si elles sont trop grosses et mélange le tout avec les perles de tempura



3

Huile généreusement la plaque à takoyaki et fais-la bien chauffer à feu moyen-fort puis verse l'appareil à hauteur. Ajoute les garnitures et laisse cuire quelques minutes.



4

Une fois que la pâte commence à prendre, retourne-les au 3/4 à l'aide de baguettes ou de cure-dent en ajoutant un peu d'appareil, laisse-les prendre puis continue à les tourner jusque'à ce qu'ils soient joliment dorés.



5

Sors du feu, place-les dans un plat de service , ajoute un trait de mayo et de sauce et saupoudre enfin avec la bonite, les algues et un peu plus de ciboulette. Itadakimasu!

